

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>牛肉のごま風味炒め		
牛肉	30 g	
玉ねぎ	30 g	
グリーンアスパラガス	5 g	
しめじ	5 g	
油	2.5 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	4 g	
本みりん	0.4 g	
料理酒	0.8 g	
白ごま	2 g	
料理合計		
<副菜>ポテトフライ		
ポテトフライ	35 g	
油	1.5 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の含め煮		
凍り豆腐	4 g	
水	14 g	
だし	0.18 g	
砂糖	0.8 g	
醤油	1 g	
料理酒	0.4 g	
グリーンピース	3 g	
料理合計		
<副菜>大根と人参の甘酢和え		
大根	25 g	
人参	8 g	
酢	1.5 g	
砂糖	1.5 g	
醤油	0.7 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.1 ケ	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ
 <<甲殻類>>

原材料	食品添加物
牛バラ肉	
玉葱	
アスパラガス	
しめじ	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
ごま	
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
大豆油	
海水	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
グリーンピース	
だいこん	
にんじん	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
精白米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

昼食

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>焼き栗コロッケ&チキンナゲット		
焼き栗コロッケ	0.5 ケ	
チキンナゲット	1 ケ	卵・乳
油	6 g	
料理合計		
<副菜>大根とわかめの酢の物		
大根	25 g	
わかめ	0.5 g	
酢	3 g	
砂糖	2 g	
醤油	1 g	
料理合計		
<副菜>がんもの煮物		
がんもどき	2 ケ	
水	10 g	
だし	0.14 g	
砂糖	0.5 g	
醤油	1.25 g	
本みりん	0.75 g	
料理合計		
<副菜>いんげんのお浸し		
さやいんげん	15 g	
人参	8 g	
醤油	1.5 g	
本みりん	0.5 g	
水	15 g	
だし	0.21 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.1 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ
≪甲殻類≫

昼食

原材料	食品添加物
じゃがいも・くり・さつまいも・植物油脂・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・還元水あめ・でん粉・砂糖・難消化性デキストリン・果糖ぶどう糖液糖・果糖・食塩・水・セルロース・クチナシ黄色素・香料・加工助剤・	
鶏肉・小麦粉・揚げ油（植物油）・植物性たん白・コーンフラワー・パン粉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・卵白・ぶどう糖・脱脂粉乳・植物油・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・香辛料抽出物・香料・カロチン色素・原材料の一部に卵、乳成分、小麦、大豆を含む	
大豆油	
だいこん	
湯通し塩蔵ワカメ	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・乾燥マッシュポテト・食塩・揚げ油（植物油脂）・加工でん粉・クエン酸・一部に大豆を含む	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
いんげん	
にんじん	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
精白米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>サケの漬け焼		
さけ	1 切	
砂糖	0.24 g	
醤油	0.4 g	
本みりん	0.16 g	
水	0.4 g	
油	2 g	
料理合計		
<副菜>白菜の和え物		
白菜	30 g	
チキンフレーク	5 g	
人参	10 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.3 g	
水	6.5 g	
だし	0.09 g	
料理合計		
<副菜>ウインナーとアスパラガスのソテー		
ウインナー	5 g	
グリーンアスパラガス	10 g	
玉ねぎ	20 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<デザート>フルーツ(オレンジ)		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.1 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
大豆油	
白菜	
鶏肉・野菜エキス・食塩・加工でん粉・一部に鶏肉を含む	
にんじん	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
豚肉(輸入又は国産(5%未満))・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類(水あめ、砂糖)・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原料の一部に牛、大豆を含む	
アスパラガス	
玉葱	
大豆油	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
精白米	
大麦(国産)	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<主菜>マグロカツ		
まぐろカツ	1.5 ケ	
油	5 g	
中濃ソース	4 g	
水	1 g	
料理合計		
<副菜>ブロッコリーと大根の甘酢和え		
ブロッコリー	20 g	
大根	20 g	
酢	2.4 g	
砂糖	2.4 g	
醤油	0.7 g	
料理合計		
<副菜>高野豆腐の洋風煮		
凍り豆腐	5 g	
人参	10 g	
さやいんげん	5 g	
水	20 g	
チキンコンソメ	0.25 g	
醤油	0.5 g	
本みりん	0.5 g	
料理合計		
<主食>麦入りごはん		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
ミニゼリー		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<その他>牛乳・いりこ・お茶		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.1 ケ	
料理合計		
小計		

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

昼食

原材料	食品添加物
こしながまぐろ・しょうが・食塩・水・衣（パン粉、でん粉、小麦粉、米粉、食塩）・水・加工でん粉・ベーキングパウダー・トレハロース・大豆油	
野菜・果実・（トマト・（にんじん・りんご・（その他・醸造酢（国内製造）・糖類（砂糖・（ぶどう糖・食塩・コーンスターチ・香辛料・カラメル色素・増粘剤（タマリンド）・甘味料（甘草）・調味料（アミノ酸））））	
ブロッコリー	
だいこん	
酒かす・アルコール・米・原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
にんじん	
いんげん	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・もち米（タイ産、国産）・米麹（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
精白米	
大麦（国産）	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・香料・甘味料（ソルビトール）・着色料（紅花黄、クチナシ）・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、グレープ）・砂糖1・食塩1・ゲル化剤（増粘多糖類）1・酸味料1・香料1・甘味料（ソルビトール）1・着色料（アカキャベツ、クチナシ）・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、オレンジ）・砂糖2・食塩2・ゲル化剤（増粘多糖類）2・酸味料2・香料2・甘味料（ソルビトール）2・着色料（紅花黄、アカキャベツ）・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、ピーチ）・砂糖3・食塩3・ゲル化剤（増粘多糖類）3・酸味料3・香料3・甘味料（ソルビトール）3・着色料（アカキャベツ、紅花黄）・【バイン】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、パイナップル）・砂糖4・食塩4・ゲル化剤（増粘多糖類）4・酸味料4・香料4・甘味料（ソルビトール）4・着色料（紅花黄）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<主菜>豚じゃが			
	豚肉	20 g		
	じゃが芋	40 g		
	玉ねぎ	30 g		
	人参	15 g		
	油	3.5 g		
	水	35 g		
	だし	0.56 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	2.5 g		
	本みりん	1 g		
	料理酒	0.5 g		
	グリーンピース	3 g		
		料理合計		
	<副菜>蒸シューマイ			
	肉しゅうまい	2 ケ		
		料理合計		
	<副菜>小松菜と白菜のお浸し			
	小松菜	10 g		
	白菜	30 g		
	醤油	1.5 g		
	本みりん	0.5 g		
	水	15 g		
	だし	0.21 g		
		料理合計		
	<副菜>ビーフンソテー			
	しめじ	5 g		
ビーマン	5 g			
ビーフン	5 g			
油	1 g			
丸鶏がらスープ	0.3 g			
	料理合計			
<主食>麦入りごはん				
米(国産)	53 g			
押麦	2 g			
	料理合計			
<その他>牛乳・いりこ・お茶				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.1 ケ			
	料理合計			
	小計			

該当園児アレルギーのみ
《甲殻類》

原材料	食品添加物
豚肉	
タンシャク	
玉葱	
にんじん	
大豆油	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
グリーンピース	
鶏肉・野菜・(キャベツ・(たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オイスターソース・ごま油・ホークエキス・皮・(小麦粉・(なたね油・加工でん粉・調味料(無機塩等)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む	
小松菜(九州)	
白菜	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
しめじ	
ビーマン	
米	
大豆油	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料(アミノ酸など)・PH調整剤	
精白米	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	